

## Histamin im Harn

<b>Parameter:</b>	Histamin im Harn
<b>Einheit:</b>	ng/ml
<b>Methode:</b>	ELISA
<b>Referenzbereich:</b>	0 - 45
<b>Quelle Referenz:</b>	LDN
<b>Dauer/Frequenz:</b>	2 Tage / vierzehntägig
<b>Probenmaterial:</b>	Harn
<b>Probenvolumen:</b>	10 µl; primär mind. 2 ml Sammelharn
<b>Präanalytik:</b>	24-Stunden-Sammelharn: 10 ml 6 N Salzsäure in Sammelgefäß vorlegen, Aliquot ans INE-Labor schicken (Harnsammelmenge eintragen!); Salzsäure zur Harnansäuerung (Material Apo 204536) Sammelharn keinem direktem Sonnenlicht aussetzen.
<b>Stabilität:</b>	6 Stunden bei 2-8 °C, 6 Monate bei -20 °C
<b>Indikation:</b>	Im Rahmen der Allergiediagnostik
<b>Klinische Info:</b>	Histamin, ein biogenes Amin, entsteht durch die enzymatische Dexarboxylierung von Histidin. Im Organismus liegt Histamin weitverbreitet in Geweben und Körperflüssigkeiten (u.a. Haut, Lunge, Schleimhaut Magen-Darm-Trakt und im Hypothalamus) vor. Es wird überwiegend in inaktiver Form in den metachromatischen Granula von Mastzellen und basophilen Granulozyten gespeichert. Nach seiner Freisetzung wirkt Histamin als Mediator zahlreicher physiologischer und pathophysiologischer Reaktionen in nahezu allen Organen und Geweben. Die biologischen Aktivitäten des Histamins werden durch Bindung an die Zelloberflächenrezeptoren (H1 bis H4) vermittelt. Auch Lebensmittel (z.B. Erdbeeren, Käse, Thunfisch, Tomaten, Hefe, Schokolade, Rotwein und Sauerkraut) enthalten Histamin.
<b>Letzte Änderung:</b>	10.12.2008